

Mini-Baguettes auf dem Backblech



Zutaten für vier Stück:

400 g Weizenmehl Typ 550

50 g Weizenvollkornmehl

15 g frische Hefe

1 TL Honig

200 ml lauwarmes Wasser

10 g Salz

2 EL Olivenöl

sonstige Hilfsmittel:

Mini-Baguetteblech

1. In eine Dessertschale etwa 1/3 des lauwarmen Wassers geben, die Hefe darin zerbröseln und verrühren. Einen TL Honig einrühren, etwa fünf Minuten stehen lassen. Zum Rest des Wassers 2 EL Olivenöl geben.

2. Weizenmehl, Weizenvollkornmehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken, Hefe und Wasser zugießen und mit der Küchenmaschine in etwa 6 Minuten einen glatten Teig kneten.

3. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und 1 Stunde gehen lassen.

4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in 4 Teile schneiden. Die Teile zu kleinen Baguettes formen und auf die dünn eingölte Backform platzieren. Mit etwas Mehl bestäuben und bei Zimmertemperatur nochmals eine Stunde gehen lassen.

5. Den Backofen auf 220° vorheizen, einen flachen Bräter auf den Boden stellen und 150 ml Wasser einfüllen.

6. Mit einem scharfen Messer jedes Baguette 3-4 mal schräg einschneiden. Die Baguettes auf einem Rost auf der

mittleren Schiene ca. 25 min backen.

7. Baguettes aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Hinweise:

Das Mini-Baguetteblech ist von der Firma Birkmann, ebenso die Rezeptanregung.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 180 min, Grundrezepte, Brot, mediterran

Anpassung und Foto: Walter Stand 16.09.2017